

**ANALISA PERSEPSI DAN KESUKAAN MASYARAKAT
TERHADAP PERMEN JELI MADU SIRSAK**

SKRIPSI



OLEH:

FELICIA IVANA

NRP 6103017144

ID TA 42769

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2021**

ANALISA PERSEPSI DAN KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP PERMEN JELI MADU SIRSAK

SKRIPSI

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:
FELICIA IVANA
NRP 6103017144
ID TA 42769

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2021

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Felicia Ivana

NRP : 6103017144

Menyetujui Skripsi saya yang berjudul:

Analisa Persepsi dan Kesukaan Masyarakat Terhadap Permen Jeli Madu Sirsak

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library* Perpustakaan Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian persyaratan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 22 Januari 2021

Yang menyatakan,



Felicia Ivana

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi dengan judul **“Analisa Persepsi dan Kesukaan Masyarakat Terhadap Permen Jeli Madu Sirsak”** yang diajukan oleh Felicia Ivana (6103017144) telah diujikan pada tanggal 18 Januari 2021 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Tim Penguji,



Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM.

NIDN: 0015046202/NIK. 611.89.0148

Tanggal: 23 Januari 2021

Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian,
Dekan,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno MP., IPM.

NIDN: 0707036201/NIK. 611.88.0139

Tanggal: 23 Januari 2021

LEMBAR PERSETUJUAN

Skripsi dengan judul **“Analisa Persepsi dan Kesukaan Masyarakat Terhadap Permen Jeli Madu Sirsak”** yang diajukan oleh Felicia Ivana (6103017144) telah disetujui dan diujikan oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing I,

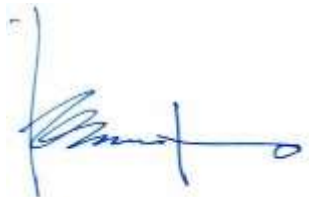


Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM.

NIDN: 0015046202/NIK. 611.89.0148

Tanggal: 23 Januari 2021

Dosen Pembimbing II,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno MP., IPM.

NIDN: 0707036201/NIK. 611.88.0139

Tanggal: 23 Januari 2021

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Skripsi saya yang berjudul:

“Analisa Persepsi dan Kesukaan Masyarakat Terhadap Permen Jeli Madu Sirsak”

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang sepengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

-

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenakan sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (c) Tahun 2010.

Jakarta, 22 Januari 2021

Yang menyatakan,



Felicia Ivana

Felicia Ivana, NRP 6103017144. **Analisa Persepsi dan Kesukaan Masyarakat Terhadap Permen Jeli Madu Sirsak**

Di bawah bimbingan:

1. Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM.
2. Ir. Thomas Indarto Putut Suseno MP., IPM.

ABSTRAK

Permen merupakan makanan ringan yang umum dikonsumsi oleh masyarakat karena memiliki rasa yang manis. Permen jeli termasuk permen lunak yang dalam pembuatannya dilakukan penambahan hidrokoloid yang bertujuan untuk menghasilkan tekstur kenyal. Pembuatan permen jeli dalam penelitian ini, dilakukan penambahan madu dan sari buah sirsak untuk meningkatkan cita rasa permen jeli, serta menghasilkan permen jeli rendah kalori. Sukrosa sebagai bahan pemanis dalam pembuatan permen jeli memiliki kandungan kalori yang tinggi, serta konsumsi sukrosa yang terlalu tinggi juga menyebabkan diabetes ataupun penyakit lainnya, sehingga dibutuhkan penambahan madu untuk mengurangi resiko tersebut. Jenis hidrokoloid yang digunakan dalam penelitian ini adalah gelatin dan karagenan. Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk mengetahui persepsi dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap permen jeli madu sirsak. Penelitian ini dilakukan dengan metode survei menggunakan kuisioner yang disebar secara *online* dan uji kesukaan secara organoleptik. Jumlah responden kuisioner *online* sebanyak 136 orang dan panelis yang digunakan dalam uji kesukaan sebanyak 152 panelis tidak terlatih yang dipilih secara acak. Berdasarkan hasil survei kuisioner, persepsi dan pengetahuan sebagian besar responden akan konsumsi permen, yaitu untuk meningkatkan suasana hati dan mengganjal lapar. 66,20% responden tertarik untuk mengonsumsi permen jeli madu sirsak. Secara organoleptik, 64,47% panelis suka dengan rasa permen jeli, 53,95% suka dengan *mouthfeel* dan 68,48% responden suka dengan kekenyalan permen jeli madu sirsak.

Kata kunci: permen jeli, sirsak, madu,

Felicia Ivana, NRP 6103017144. Analysis of Public Perception and Preference of Soursop Honey Jelly Candy

Advisory Committee:

1. Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM.
2. Ir. Thomas Indarto Putut Suseno MP., IPM.

ABSTRACT

Candy is a snack commonly consumed by people because it has a sweet taste. Jelly candy is a soft candy which is made by adding hydrocolloids to produce a chewy texture. In the making of jelly candy in this study, the addition of honey and soursop juice was carried out to enhance the taste of jelly candy and produce low-calorie jelly candy. Sucrose as a sweetener in making jelly candy has a high calorie content, and high sucrose consumption also causes diabetes or other diseases, so it is necessary to add honey to reduce this risk. The types of hydrocolloid used in this study were gelatin and carrageenan. The purpose of this study was to determine the perception and level of public preference for soursop honey jelly candy. This research was conducted with a survey method using a questionnaire distributed online and organoleptic preference test. The number of respondents to the online questionnaire was 136 people and panelists used was 152 untrained panelists who were chosen randomly. Based on the results of the questionnaire survey, the perceptions and knowledge of most respondents about the consumption of candy namely to improve mood and prevent hunger. 66.20% respondents are interested in consuming soursop honey jelly candy. Organoleptically, 64.47% panelists like the taste of jelly candy, 53.95% like the mouthfeel and 68.48% like chewiness of the soursop honey jelly candy.

Keywords: jelly candy, soursop, honey

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat, rahmat, dan kasihnya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **“Analisa Persepsi dan Kesukaan Masyarakat Terhadap Permen Jeli Madu Sirsak”**. Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program pendidikan Strata-1 (S-1) Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM. dan Ir. Thomas Indarto Putut Suseno MP., IPM. selaku dosen pembimbing yang telah berkenan meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing dan memberikan pengarahan selama pembuatan Skripsi ini dari awal hingga akhir.
2. Orang tua, keluarga, teman-teman, dan seluruh pihak yang telah banyak membantu, mendukung, dan memberi semangat pada penulis sehingga Skripsi ini dapat tersusun dengan baik.

Penulis berusaha menyelesaikan Skripsi ini sebaik mungkin, namun penulis juga menyadari dalam penyusunan Skripsi ini masih terdapat kekurangan. Akhir kata, semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Jakarta, Januari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Buah Sirsak	5
2.2. Permen Jeli.....	7
2.2.1. Bahan Penyusun Permen Jeli	9
2.2.1.1. Sukrosa	9
2.2.1.2. Madu.....	11
2.2.1.3. Sirup Glukosa.....	11
2.2.1.4. Gelatin	13
2.2.1.5. Karagenan	15
2.2.1.6. Air.....	16
2.2.1.7. Asam Sitrat.....	18
2.3. Persepsi	19
2.4. Survei.....	20
2.5. Uji Organoleptik (Uji Hedonik).....	20
BAB III. METODE PENELITIAN.....	22
3.1. Bahan Penelitian.....	22
3.2. Alat Penelitian.....	22
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian.....	22

3.4.	Rancangan Penelitian	22
3.5.	Metode Penelitian.....	24
3.5.1.	Tahapan Pembuatan Permen Jeli Madu Sirsak	24
3.5.2.	Metode Survei	29
3.5.3.	Metode Uji Tingkat Kesukaan	29
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....		30
4.1.	Karakteristik Responden.....	30
4.2.	Kebiasaan Konsumsi Permen	31
4.3.	Pengetahuan Responden Terhadap Permen Jeli.....	34
4.4.	Analisa Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Permen Jeli Madu Sirsak	40
4.4.1.	Rasa	42
4.4.2.	<i>Mouthfeel</i>	43
4.4.3.	Kekenyalan	44
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN		46
5.1.	Kesimpulan	46
5.2.	Saran	46
DAFTAR PUSTAKA.....		47

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Buah Sirsak	6
Gambar 2.2. Struktur molekul sukrosa.....	9
Gambar 3.1. Rancangan Penelitian Metode Survei.....	23
Gambar 3.2. Rancangan Penelitian Metode Pengujian Organoleptik ..	24
Gambar 3.3. Diagram Alir Pembuatan Permen Jeli Madu Sirsak.....	25
Gambar 4.1. Data Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	30
Gambar 4.2. Data Responden Berdasarkan Usia	31
Gambar 4.3. Jenis Permen yang Banyak Dikonsumsi.....	32
Gambar 4.4. Motivasi Konsumsi Permen.....	33
Gambar 4.5. Data Kebiasaan Konsumsi Permen	34
Gambar 4.6. Grafik Waktu Konsumsi Permen	34
Gambar 4.7. Grafik Aktivitas Saat Konsumsi Permen	35
Gambar 4.8. Cara Penyimpanan Permen Jeli.....	37
Gambar 4.9. Persepsi Masyarakat Terhadap Konsumsi Permen	38
Gambar 4.10. Rasa Merupakan Salah Satu Tolok Ukur Dalam Memilih Permen Jeli.....	40
Gambar 4.11. Konsumsi Permen Jeli dengan Penambahan Madu.....	41
Gambar 4.12. Tertarik Untuk Mengonsumsi Permen Jeli Madu Sirsak	41
Gambar 4.13. Kesukaan Panelis Terhadap Rasa.....	42
Gambar 4.14. Kesukaan Panelis Terhadap <i>Mouthfeel</i>	43
Gambar 4.15. Kesukaan Panelis Terhadap Kekenyalan.....	45

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Kandungan Gizi Dalam 100 gr Buah Sirsak	6
Tabel 2.2. Syarat Mutu Kembang Gula Lunak	8
Tabel 2.3. Syarat Mutu Gula Pasir	10
Tabel 2.4. Syarat Mutu Sirup Glukosa	12
Tabel 2.5. Syarat Mutu Air Minum	17
Tabel 3.1. Formulasi Bahan Pembuat Permen Jeli Madu Sirsak	25
Tabel 4.1. Pengetahuan Responden Terhadap Permen Jeli	35

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A.1 Spesifikasi Gelatin	53
Lampiran A.2 Spesifikasi Karagenan.....	54
Lampiran B.1 Kuisisioner Survei	55
Lampiran B.2 Kuisisioner Tingkat Kesukaan	60
Lampiran C. Dokumentasi Proses Pengolahan	62